



SOMMAIRE

- * A la table des anciens Égyptiens
- * Le menu du pharaon
- * Boire et manger en égypte ancienne
- * Les photos

LA LETTRE des RENCONTRES EGYPTOLOGIQUES de STRASBOURG

N° 43 - Août 2014

UN REPAS ÉGYPTIEN

Chers amis,

En mars 2014, Gérard Staehlé et moi-même avons rencontré le directeur du lycée hôtelier Charles de Foucauld de Strasbourg-Schiltigheim et son personnel afin de planifier cet événement.

Un rendez-vous avait été prévu avec les élèves et leurs professeurs pour une sensibilisation au contexte historique, animée par Isabelle Lesueur, diplômée en égyptologie, qui avait dispensé la conférence de la première version du dîner égyptien en 2009.

La présidente
Réjane Roderich



À LA TABLE DES ANCIENS ÉGYPTIENS

Présenté par Isabelle Lesueur

La grande soirée égyptienne organisée le 15 mai 2014 marquait l'aboutissement d'un trimestre d'étude que les élèves du baccalauréat professionnel *restauration* avaient consacré à la cuisine dans l'Égypte ancienne.

L'ambition de ce projet doit ici être saluée car elle ne reculait ni devant l'originalité, ni devant les difficultés. Élaborer un repas «à la manière» des Anciens Égyptiens, c'est accommoder des ingrédients sans livre de recettes, créer un menu sans modèle préexistant, présenter le résultat dans un cadre et selon un protocole incertains. C'est d'abord et surtout donner à goûter une gastronomie dont les seuls témoignages qui nous soient parvenus sont quelques textes et représentations à la signification parfois discutable. En introduction à ce trimestre d'étude, le 27 mars dernier, un forum avait donc été proposé aux élèves afin de leur donner les repères nécessaires à leurs recherches.

Poser les cadres géographique et chronologique de l'Égypte pharaonique a été un préalable, mais il s'est agi ensuite d'aller au-delà de la simple description des pratiques alimentaires pour offrir un aperçu des méthodes mises en œuvre pour les caractériser et rendre aussi cette civilisation plus proche et plus concrète dans l'esprit de ces futurs professionnels de la restauration.



Les représentations de tables d'offrandes¹, de préparation de repas et les scènes de banquet ont permis une appropriation quasi immédiate du propos, qu'il fallait toutefois nuancer en présentant quelques clés de lecture. Par l'assimilation de principes essentiels, tels que la performativité

1 De g. à d.: table d'offrandes tombe de Nebamon XVIII^{ème} dyn., préparation d'un repas -Mastaba de Pépi Ankh VI^{ème} dyn., banquet de la tombe de Pa Hery XVIII^{ème} dyn.

de l'image, l'aspective ou les conventions de représentation, l'abondance des victuailles, la perfection de l'ordonnancement, la beauté et l'homogénéité des convives représentés ont pu être considérées dans leur portée symbolique et non plus dans une approche strictement documentaire. Ainsi, les convives magnifiques des splendides banquets rassemblent-ils plusieurs générations, sans que la physionomie des aïeuls diffère de celle de leurs petits-enfants ; le nombre et la disposition des convives ou des musiciens importent-ils peu dans la mesure où ils ne sont que des motifs signifiants d'une scène de banquet ; ou encore, les princesses amarniennes consomment-elles délicatement « de la » volaille et non une volaille entière². La présentation de vestiges matériels a également contribué à illustrer la réalité de la cuisine et des arts de la table dans l'Égypte ancienne. Une coupe de fruits « frais », une petite table, une aiguïère, quelques pains ont suffi à écarquiller des yeux déjà bien ouverts... Les nombreux objets et aliments découverts



dans la tombe de Khâ (XVIII^e dyn.) auraient pu être évoqués, mais c'est la description du repas découvert dans une tombe de la II^e dynastie, au pied du sarcophage, tel qu'il y avait été déposé, qui a été privilégiée. La disposition des aliments et leur variété, leur préparation plus ou moins élaborée, la vaisselle de terre cuite ou de pierre qui indiquerait réciproquement des mets chauds ou froids, le tout immortalisé par la photo prise lors de sa découverte en 1942 rendaient tangible la réalité de ce repas ; eût-il 5 000 ans !

Enfin, et parce qu'on ne peut pas étudier l'Égypte ancienne sans les aborder, les sources textuelles ont eu une place de choix dans le menu de ce forum. Si les anciens Égyptiens n'ont pas rédigé de recettes de cuisine au sens où nous l'entendons, ils ont consigné dans des papyrus médicaux



des processus de préparations de remèdes destinés à être consommés. Le détail de la préparation d'une pâte de datte cuite et enrobée de graisse et de miel, sorte de pastille pour la toux du papyrus Ebers, a alors été l'occasion de présenter la méthode de travail de l'épigraphe, passant sans douleurs du hiéroglyphique à la transcription en hiéroglyphique, puis à la traduction en français. Désormais rompus à l'exercice, les élèves ont lu un second extrait nettement plus représentatif des papyrus médicaux : la plupart des ingrédients cités ne sont pas identifiés aujourd'hui, les modes et les temps de cuisson sont rarement indiqués et le mal sensé être combattu par le remède est parfois bien mystérieux. Le mot de la fin

est revenu aux convives du gouverneur Pahery dont les dialogues débridés

² - De haut en bas princesse amarnienne consommant une volaille (ostracon XVIII^{ème} dyn.), coupe de fruits frais (XVIII^{ème} dyn.), p. Ebers 01-01-03300-18m.

révèlent sans ambiguïté l'ambiance des repas de fête où l'alcool et la bière se devaient d'être consommés sans modération.

Un temps d'échange a ensuite été consacré aux questions des élèves portant notamment sur la qualité de la bière de l'Égypte ancienne, les techniques de conservation des aliments, ou plus largement sur l'incroyable état de conservation des représentations qui ont été le principal support d'illustration de ce forum dense mais à l'auditoire néanmoins remarquablement attentif.

LE MENU GASTRONOMIQUE DE PHARAON

Il a été élaboré par les étudiants de la classe *baccalauréat professionnel restaurant* du lycée Charles de Foucauld de Strasbourg-Schiltigheim

L'histoire de la soupe tout un plat
Crème de lentilles «Esäü»

La Méditerranée et le Nil approvisionnent la table de Ramsès
Limande aux raisins secs et aux pignons

Hamam Mahabi
Pigeons farcis à l'égyptienne

Le souverain disposait de nombreux fruits : dattes, grenades, pastèques, figues
Petite salade de fruits rafraîchis

Sorbet au corossol

Barboussa

LA JOURNÉE DU 15 MAI 2015

Nous nous sommes rendus à 14 h au lycée où nous avons négocié avec le professeur responsable du personnel de salle la mise à disposition, par roulement, des élèves chargés du service qui devaient être maquillés et costumés. Le repas devant être servi à partir de 19 h 30 précises et nous nous étions engagés à respecter scrupuleusement le timing établi par le lycée.

En début d'après-midi ont été mis en place également les aménagements de la salle à manger. Georges Mallo, membre de notre association, a mis à notre disposition un décor qu'il avait concocté il y a quelques années. La fille de la présidente de l'association, qui est esthéticienne, a été res-

pensable du maquillage; Graziella Schwab a posé et ajusté les perruques. L'association a acheté des perruques, des déguisements, des accessoires (bracelets), des lotus et des serviettes en papier avec un décor égyptien. Ces éléments constitueront une dotation pour l'organisation d'un prochain dîner égyptien.

A 17^h 30, M. Pierre Tallet, maître de conférence à Paris-Sorbonne a évoqué pour l'auditoire très attentif, le thème *Boire et manger en Egypte ancienne*. Nous vous en communiquons ci-après le résumé.

BOIRE ET MANGER EN ÉGYPTE ANCIENNE

Par M. Pierre Tallet, maître de conférences à l'université Paris-Sorbonne



Celui qui visite aujourd'hui la vallée du Nil peut être parfois frappé par une fausse impression de permanence - les mêmes paysans, travaillant les mêmes terres qu'à l'époque pharaonique, la même nourriture que dans l'Antiquité... Mais en réalité, tout a changé, des méthodes de cultures aux espèces cultivées, et la diète de l'Égyptien moderne n'a pas grand-chose à voir avec l'alimentation de son homologue à l'époque pharaonique, même si, de

façon exceptionnelle, quelques préparations ont pu miraculeusement traverser le temps.

L'objectif de cette communication a été de faire le point sur ce que l'on sait de l'alimentation égyptienne ancienne en présentant les sources qui sont à l'heure actuelle disponibles pour l'étudier. S'il n'y a pas de recettes de cuisine proprement dites dans la documentation égyptologique, toute une série de processus pour traiter les aliments, et notamment pour permettre leur préservation à moyen et long terme, peuvent être identifiés, entre autres, dans les scènes figurées qui ornent les tombeaux des personnages importants. Ainsi, plusieurs cycles de production sont régulièrement évoqués sur les bas-reliefs qui ornent les chapelles funéraires, de l'Ancien Empire au Nouvel Empire égyptien. On y observe les différentes étapes de la fabrication du pain, de la réduction du grain en farine, au pétrissage de la pâte et à la cuisson dans des moules bedja. Les scènes de boucheries mettent quant à elles en scène l'abattage de l'animal, son dépeçage méticuleux, et parfois le traitement de certaines pièces de viande, découpées en fines lanières, qui sont mises à sécher dans la perspective de leur stockage par l'administration. A défaut de menus royaux dont le détail aurait été noté, nous avons la liste des ingréd-



dients qu'il fallait réunir pour l'arrivée du roi dans sa ville. L'analyse des étiquettes hiératiques portées sur les jarres de stockage (aussi bien pour le vin que pour la bière, la viande, les oiseaux en conserve, la graisse animale, le beurre et les huiles végétales) donne également une idée de ce qui pouvait être alors consommé, et permet parfois d'entamer une réflexion sur la qualité, et l'emploi des produits utilisés. L'un des exemples les plus évocateurs que nous avons à notre disposition est, dans ce contexte bien particulier, celui du vin. Les formules que l'on trouve régulièrement, à partir de la fin de la XVIII^e dynastie (c. 1400 av. J.-C) sur les amphores vinaires donnent en effet un luxe de précisions sur la boisson que renferme le récipient : sa date de production, sa qualité, son destinataire institutionnel, la région productrice et le nom du chef des vigneron responsable de la vinification. En partant de ce réseau d'indications, que l'on peut multiplier par les quelque 6000 documents de ce genre actuellement à notre disposition, il est possible de se faire une idée plus précise de l'usage de cette boisson à cette période donnée de l'histoire égyptienne.

Il peut certes paraître frustrant de parler d'une cuisine que l'on ne peut plus expérimenter, et de crus dont on ne pourra jamais apprécier l'arôme. Dans quelques cas bien précis, pourtant, les sources qui sont à notre disposition permettent malgré tout de reconstituer certaines préparations - telle celle du gâteau *shayt* au souchet comestible dont les étapes de la préparation sont représentées sur les parois de la tombe du vizir Rekhmirê¹, une véritable recette fossile qui peut donner un aperçu du goût égyptien antique.



1 - TT 100 Rekhmiré - Préparation du gâteau *shayt*.

Cet événement qui s'est déroulé agréablement dans une ambiance conviviale a recueilli les suffrages des soixante participants. La réalisation de cette activité a mobilisé l'énergie de tous les membres du comité de direction qui se sont répartis les tâches et les responsabilités. J'adresse mes vifs remerciements à toutes les personnes qui par leur action ont contribué à la réalisation de ce projet.

Rendez-vous dans deux ans pour une soirée aussi réussie.

La présidente
Réjane Roderich

Les photos de cette manifestation ont été prises par Monique Courdier et Stéphanie Cayet.











